

DONNAFUGATA®

Sul Vulcano 2017



Kollektion *Impressionen eines Gebiets*: Überraschende Weine im reinen Stil

Der Sul Vulcano 2017 überrascht durch seine Eleganz, die die typischen Eigenschaften des Ätnas widerspiegelt. Er besticht durch ein duftendes Bouquet mit intensiven Noten von roten Früchten und blumigen Düften in Kombination mit delikaten, würzigen Nuancen. Im Geschmack ist er weich und einnehmend; ausgewogen und andauernd im Abgang.

BEZEICHNUNG: Etna Rosso DOC

TRAUBEN: Nerello Mascalese, die Hauptrebsorte der prestigeträchtigen Gegend des Ätnas sowie ein geringfügiger Anteil an Nerello Cappuccio.

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia.

BÖDEN & KLIMA: Höhenlage zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; die Zusammensetzung des Lavabodens mit sandiger Struktur bietet eine leicht säuerlich-neutrale Reaktion und ist mit organischen Nährstoffen gut ausgestattet. Der Lavaboden ist tief und mineralstoffreich und ermöglicht eine starke Wurzel ausdehnung. Dieses Gebiet nördlich des Vulkans hat eine natürliche "Klimakammer", die durch Niederschläge unter dem Durchschnitt der anderen Hänge des Ätna gekennzeichnet ist. Die Sommer sind kühl und zeichnen sich durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aus.

WEINBERG: Anbau nach der Alberello-Methode oder Spalierziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit Erträgen zwischen 45 - 65 dz/ha.

JAHRGANG: 2017 fielen insgesamt 678 mm Niederschlag, weniger als der Durchschnitt* (788 mm), die auf der Nordseite des Ätnas registriert wurden. Schnee im Januar den Böden jedoch Wasser zugeführt. Die Böden wurden häufig bearbeitet, um das Volumen

zu vergrößern, die Luftmenge im Boden selbst zu erhöhen und somit die Wurzelarbeit der Pflanzen zu begünstigen. Der Grünschnitt – der zwischen Juni und Juli vorgenommen wurde – hat darauf abgezielt, das vegetativ-produktive Gleichgewicht zu erhalten. Der vegetative Zyklus wurde regulär abgeschlossen und hat sehr gesunde Trauben hervorgebracht. Insgesamt ist die Produktion etwas geringer als der Unternehmensdurchschnitt ausgefallen, hat dafür aber Spitzenqualität hervorgebracht: Die Weine werden von einer extremen Reinheit, Frische und aromatischer Intensität gekennzeichnet. * der Durchschnitt des Niederschlags wird seit 2007 in Randazzo von SIAS, dem sizilianischen Agrarmeteorologischen Dienst ermittelt; LANDWIRTSCHAFTSJAHR: Für den Ätna / Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober.

WEINLESE: Lese per Hand in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die Nerello Mascalese wurde zwischen dem 5. und 12. Oktober gelesen, Nerello Cappuccio am 6. Oktober.

WEINBEREITUNG: Bei Eingang in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch; dann werden die Trauben durch eine Abbeermaschine der letzten Generation aussortiert, d.h. die grünen und unreifen Trauben werden aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 8-10 Tage bei einer Temperatur von 25°C. Ausbau für 14 Monate teilweise in Tanks und teilweise in Fässern aus französischer Eiche (Barriquefässer, die zum zweiten und dritten Mal benutzt werden) und dann mindestens 7 Monate in der Flasche, bevor er vermarktet wird.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 14,10 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,4g/l – pH-Wert 3,50.

DEGUSTATIONSMERKMALE (14/10/2019): Der Sul Vulcano zeigt sich in einem hellen Rubinrot und bietet ein elegantes Bouquet mit Noten von roten Früchten (Himbeere und Kirsche) und blumigen Veilchennoten; es kommen delikate, würzige Nuancen von Zimt und Muskatnuss hinzu. Der Geschmack entspricht perfekt dem Duft mit einer guten Frische und einem harmonischen Tannin. Lang und ausgewogen im Abgang.

LEBENSDAUER: mehr als 5 Jahre.

ESSEN & WEIN: Er passt perfekt zu mediterranen Vorspeisen und ersten Gängen auf Basis von Auberginen oder Pilzen, sowie Fleisch und Schmorbraten. Vielfältig in den Kombinationen passt er zu gebratenem Fisch aber auch zur nordamerikanischen Küche (z.B. Chicken Wings und Hamburger) sowie zu asiatischen Gerichten (z.B. Thai Beef stir-fried oder gefüllten Gemüse- oder Fleisch-Ravioli). Hervorragend auch zur Tex-Mex Küche auf Basis von Fleisch und Hülsenfrüchten. Er sollte bei einer Temperatur von 18 °C serviert werden.

FÜR DEN WUNSCH: die Düfte und Geschmäcker eines unbekanntes Siziliens zu entdecken. Die Besonderheit der Region mit jedem Schluck zu erleben. Andere mit außergewöhnlichen Eindrücken zu überraschen.

DIALOG MIT DER KUNST: Eine Vulkan-Göttin ziert das Etikett. Ihre intensiven Farben, das Rot, die Gelbtöne, die changierenden Schwarztöne sind die Farben des höchsten, aktiven Vulkans Europas. Eine antike, starke und weibliche Gottheit: „Der Berg“ wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. „Sul Vulcano“ ist eine Liebeserklärung: Ein reiner Wein, duftend und elegant, der die Energie dieses einzigartigen Orts in der Mitte des Mittelmeers zum Ausdruck bringt.

ERSTER JAHRGANG: 2016.